



RESTAURANT

LA MADRIGUERA

Menú Diario por \$16.900 p/p
\$14.900 p/p para los huéspedes del Hotel



APERITIVOS

Pisco Sour	\$3.300
Amaretto Sour	\$3.300
Martini Dry	\$4.300
Copa de Espumante	\$3.300
Kir Royal	\$3.700
Aperol o Ramazzotti Spritz	\$4.500

PARA COMPARTIR

Sopaipillas con pebre 8 por porción	\$3.500
Empanaditas Fritas 3 por Porción - Queso, Queso Champiñón o Queso Jamón	\$3.500
Nachos caseros con guacamole	\$5.500
Carpaccio de Res	\$7.500
Carpaccio de Salmón	\$8.500
Tabla "La Caballeriza" Quesos, Embutidos, Aceitunas, Rollitos Variados, Frutos Secos, Salsas, Galletas Saladas y el toque del día	\$9.500

ENTRADAS

Ceviche Mixto	\$4.500
Matambre de Res en Cama de Hojas Verdes	\$3.800
Ensalada Cesar	\$3.800
Tomate en Pasta de Jaiba	\$4.200
Crema de Cebolla	\$4.800
Crema de Zapallo, Espinaca o Brócoli	\$3.800
Consomé de Ave al Huevo	\$3.200



ENSALADAS

Ensalada César	\$8.500
Ensalada César Camarón	\$10.500
Ensalada Naturista	\$9.500
Camá de Lechuga, Rúcula, Espinaca, Quesillo, Huevo, Palta, Aceitunas, Pepinillos y Frutos Secos	

CARNES

Mechada pomodoro	\$9.500
Plateada en su jugo	\$9.500
Asado de Tira al merlot	\$10.500
Ossobuco a la cacerola	\$10.500
Lengua en Salsa Nogada	\$10.500
Lomo grillé con Salsa elección	\$11.500
Lomo a lo Pobre	\$16.500
Filete Panceta con Salsa a elección	\$13.500
Costillar de Cerdo Acaramelado	\$11.500

PESCADOS Y MARISCOS

Reineta papillote	\$10.500
Reineta grillé a lo Pobre	\$15.500
Salmón Grille con Salsa a elección	\$11.500
Lenguado Grille con Salsa a elección	\$10.500
Merluza Austral Grillé con Salsa elección	\$11.500
Pastel de Jaiba	\$10.500
Salmón en Masa Filo	\$15.500

D'ITALIA

Ravioli de Ricota y Espinacas con Salsa a elección	\$9.500
Ravioli de Cordero con Salsa a elección	\$11.500
Ravioli de Jaiba con Salsa a elección	\$11.500
Ravioli de Salmón con Salsa a elección	\$10.500
Risotto de Mariscos	\$9.500
Lasagna Fiorentina o Bolognese	\$9.500



CRIOLLA

Cazuela de Vacuno	\$12.500
Cazuela de Mar	\$11.500
Pastel de Choclo	\$10.500

Todos los platos criollos son acompañados con Ensalada Chilena

SALSAS

Champiñones	-
Nogada	-
Pesto (según temporada)	-
Alcaparra	\$2.500
Roquefort	\$3.000
Margarita	\$3.500

ACOMPAÑAMIENTOS

Risotto de Setas	\$4.000
Cre moso de Mote	\$4.000
Papas Salteadas (Perejil / Romero / Merkén)	\$3.500
Puré Rústico	\$3.500
Puré Mixto	\$4.000
Papas Fritas de la casa	\$4.500
A lo Pobre	\$5.000
Bouquetière de Verduras	\$3.500
Crema Pastelera	\$4.000
Ensalada Verde	\$3.500
Ensalada Mixta	\$3.500
Ensalada Chilena	\$3.500
Espinacas Florentina	\$4.000
Arroz Perla	\$2.500
Polenta	\$4.000



PLATOS DE NIÑOS (Hasta 12 años)

Truto Entero de Pollo Asado con Puré o Arroz	\$5.800
Salchichas con Puré o Arroz	\$5.800
Hamburguesas de la casa con Puré o Arroz	\$5.800
Todos los Platos de niños incluyen un huevo frito	

POSTRES

Ensalada de Frutas de la Estación	\$3.200
Copa de Helado con Salsa de Manjar, Chocolate o Frutilla	\$3.200
Leche Asada	\$3.500
Tiramisú	\$3.700
Mousse de Berries o Chocolate	\$3.200
Duo de Postre del día	\$3.200

BAJATIVOS

Manzanilla, Menta, Amaretto o Araucano	\$1.200
Enguindado de la casa	\$2.000
Frangelico	\$2.700

CAFÉS Y TÉ

Café Instantáneo	\$1.200
Café Americano	\$1.500
Café Expreso	\$1.800
Café Cortado	\$2.100
Té, Infusiones o Menta Natural	\$1.200



PARA LA ONCE

Tostadas con mantequilla y mermelada	\$2.500
Aliado de Jamón y Queso	\$3.500
Vegetariano	\$3.600
Tomate, Rúcula, Lechuga, Palta, Pepino, Quesillo	

SÁNDWICHES

Carne Mechada	\$4.600
Ave	\$4.100
Churrasco de vacuno	\$4.600
Hamburguesa de la casa	\$4.600
Queso – Tocino - Cebolla - Tomate – Palta – Lechuga – Rúcula	\$500 por ingr.

¡Todos los sándwiches vienen acompañados con papas fritas caseras!

DULCES

Poción de Churros	\$3.500
6 unidades	
Porción de Churros con Helado y salsa Manjar	\$4.500
Pie de Limón o Frutilla	\$3.800
Celestino	\$4.200
Brazo de Reina	\$3.000

JUGOS NATURALES

Frutilla, Piña (Pulpa de fruta natural)	\$2.500
Chirimoya o Mango	\$2.900
Limonada (Menta y/o Jengibre)	\$2.900

La limonada es natural y exprimida en el momento.

Los otros jugos son de pulpa natural de Frutícola Olmué



BEBIDAS

Coca Cola, Sprite o Fanta	\$1.600
Agua Mineral	\$1.800
Agua Tónica o Ginger Ale	\$1.800

CERVEZAS

Corona	\$2.500
Heineken	\$2.500
Detmolder	\$3.200
Weizen (Trigo) – Pilsener (Rubia) – Thusnelda (Rubia con más cuerpo) – Landbier (Ámbar)	
Kunstmann	\$3.200
Torobayo Pale Ale - Bock - Lager Sin Alcohol	

Convierte tu cerveza preferida en Michelada por \$500

COMBINADOS

Mojito	\$4.500
Caipirinha	\$4.000
Tequila Margarita	\$4.700
Gin Tonic	\$4.500
Negroni	\$4.500
Campari Naranja / Tónica	\$4.500

* Ver también los aperitivos en la primera página

DESTILADOS

Gin Bombay	\$3.400
Gin Tankeray	\$3.400
Vodka Absolut	\$4.300
Vodka Stolichnaya	\$3.400
Ron Bacardi Carta Blanca / Carta Oro	\$3.400
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$3.900
Jack Daniel's	\$5.500
Wild Turkey	\$4.300
Pisco Tres Erres 35º	\$2.900



VINOS

TINTOS

Misiones de Rengo Reserva – 375cc Cabernet Sauvignon	\$7.500
Castillo de Molina Reserva – 375cc Carménère	\$8.500
Casillero del Diablo Reserva – 375cc Carménère o Cabernet Sauvignon	\$7.500
Tarapacá Gran Reserva – 375cc Cabernet Sauvignon	\$9.500
Castillo de Molina Reserva – 750cc Carménère o Cabernet Sauvignon	\$14.500
Casillero del Diablo Reserva – 750cc Carménère o Cabernet Sauvignon	\$10.500
Mancura Guardían Reserva – 750cc Carménère o Cabernet Sauvignon	\$10.500
Mancura Leyenda Gran Reserva – 750cc Ensamblaje: Sirah – Cabernet Franc - Merlot	\$16.500
Tarapaca Etiqueta Negra Gran Reserva – 750cc Cabernet Sauvignon	\$21.500

Blancos

Tarapacá Gran Reserva – 375cc Sauvignon Blanc	\$9.500
Casillero del Diablo Reserva – 375cc Sauvignon Blanc	\$7.500
Castillo de Molina Reserva – 750cc Sauvignon Blanc o Chardonnay	\$14.500
Mancura Guardían Reserva – 750cc Sauvignon Blanc o Chardonnay	\$10.500

Espumantes

Valdivieso Brut – 750cc	\$9.500
Valdivieso Brut Limited – 750cc	\$12.500